

BOLINHO NISSIN LÁMEN

INGREDIENTES

450 ml de água
1 embalagem de miojo de galinha caipira
1 batata grande cozida e amassada
3 colheres (sopa) salame picado
2 colheres (sopa) de queijo parmesão
orégano a gosto
cubos de mussarela
1 ovo inteiro batido
farinha de rosca
azeite

MODO DE PREPARO

Cozinhe o Nissin Lámen sabor galinha caipira conforme as instruções da embalagem, escorra e deixe esfriar

Em uma travessa coloque o lámen frio e misture com a batata amassada, junte o salame, o queijo ralado e o orégano

Misture bem até formar uma massa bem compacta que dê para enrolar bolinhos

Faça bolinhos e recheie com cubos de mussarela

Passe pelo ovo batido, pela farinha de rosca e pincele com um pouco de azeite

Coloque na fritadeira airfryer (200

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10129-bolinho-nissin-lamen.html>